Marmorkuchen mit Kirschen und Frischkäse-Quarkcreme





Der „Alles-drin-Glückskuchen“

Saftiger Marmorkuchen trifft Frischkäse, Quark und KirscheDieser Blechkuchen ist der perfekte Beweis dafür, dass man sich nicht zwischen Schokolade, Käsekuchen und Obst entscheiden muss. Er sieht durch die wilde Marmorierung spektakulär aus, ist aber dank der einfachen „Klecks-Methode“ absolut gelingsicher. Ein echter Hingucker für jede Kaffeetafel!

Rezept:
Zutaten:
Teig: Backrahmen 35x25cm
• 400g weiche Butter
• 340g Zucker
• 1 Päckchen Vanillezucker
• 1 Prise Salz
• 8 Eier Gr. M
• 300ml Milch
• 600g Mehl
• 5 TL Backpulver
• 50g Backkakao
• 50g Zartbitterschokolade, gehackt

Frischkäse-Quarkcreme:
• 300g Frischkäse
• 350g Speisequark 20%
• 80g Zucker
• 1 Ei
• 37g Vanillepudding (1 Päckchen)

Außerdem:
• 350g Sauerkirschen (TK)

Zubereitung:
Teig:
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Backrahmen daraufstellen und einfetten.
Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz ca. 3–4 Minuten

schaumig schlagen. Nacheinander die Eier unterrühren, 120 ml Milch hinzufügen und alles zügig vermengen. Zuletzt die gesiebte Mehl-Backpulver-Mischung einarbeiten. Die Hälfte der Masse in den Rahmen füllen und glattstreichen.

Die andere Hälfte mit Kakao und der übrigen Milch verrühren. Beide Teige sollten jetzt ungefähr die gleiche Konsistenz haben. Dann die gehackte Schokolade kurz unterheben. Den dunklen Teig klecksweise auf dem hellen verteilen und für die Marmorierung mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Frischkäse-Quarkcreme:
Alle Zutaten vorsichtig mit einem Schneebesen glattrühren. Die Masse klecksweise auf dem Teig verteilen, die gefrorenen Kirschen darauf platzieren und beides ebenfalls mit einer Gabel behutsam mit dem Teig verswirlen.

Das Ganze auf mittlerer Schiene in ca. 60–70 Minuten fertig backen (Stäbchenprobe). Den Kuchen im Backrahmen vollständig auskühlen lassen. Erst dann den Rahmen lösen, den Kuchen portionieren und servieren.

Guten Appetit!

Schoko-Streuselkuchen mit Quark und Kirschen





Schokolade, Kirschen, Quark und Streusel….ein Blech voll mit Glück. Dazu einen Kaffee, vielleicht noch ein gutes Buch…was will man mehr!? Diesen Kuchen am Besten am Vortag backen, damit er richtig abkühlen kann und danach im Kühlschrank lagern. Wie die meisten Blechkuchen, kann auch dieser

Streuselkuchen in Stücken eingefroren und bei Bedarf aufgetaut und serviert werden.

Die Kirschen können auch, je nach Geschmack und Vorlieben, gegen andere Früchte, wie z.B. Erdbeeren oder Heidelbeeren, ausgetauscht werden.

Rezept:
Zutaten: für einen Backrahmen 35x30cm
Schokoboden:
• 280g Mehl
• 70g Kakao
• 100g Zucker
• 2 Päckchen Vanillezucker
• 2 Eier Gr.M
• 1 Prise Salz
• 160g kalte Butter

Quarkcreme:
• 1 kg Magerquark
• 250g Mascarpone
• 160g Zucker
• 60g Speisestärke
• 60g Schokolade
• 5 Eier Gr.M

• ca. 700g Schattenmorellen (Abtropfgewicht)

Schokostreusel:
• 200g Mehl
• 50g Kakao
• 160g Zucker
• 80g Zucker
• 1TL Vanillepaste

Zubereitung:
Schokoboden:
Die Butter in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig

verarbeiten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Quarkcreme:
Die Kirschen abtropfen lassen und beiseitestellen.

Quark, Mascarpone, Zucker und Speisestärke mit dem Handrührgerät verrühren. Schokolade hacken und unter die Masse geben. Anschließend die Eier mit einem Schneebesen verquirlen und in die Creme einrühren.

Streusel:
Alle Zutaten in einer Schüssel zu Streusel verarbeiten.

Den Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den Rahmen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen.

Nun den Boden ausrollen und auf das Blech legen. Die Quarkmasse dazu geben und gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Die abgetropften Kirschen auf der Creme verteilen und anschließend mit den Streuseln bestreuen.

Auf der mittleren Schiene in ca. 40-45 Minuten fertig backen, aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech komplett erkalten lassen. Erst wenn der Kuchen vollständig abgekühlt ist, den Backrahmen entfernen. Bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

Guten Appetit!